



P U N A
BODEGA

MENU MARIDAJE PUNA 2600

PRECIO POR PERSONA \$ 61.400 INCLUIDO EL MARIDAJE CON VINOS PUNA 2600

ENTRADAS

Acompañadas de una copa de vino blanco según disponibilidad:
Puna Torrontés, Puna Sauvignon Blanc, Chardonnay Roble.

1. EMPANADAS

Carne - Queso - Quinoa - Carne de cordero

2. ENSALADA PUNA

Hojas verdes de la huerta con queso Brie o queso de cabra, tomates secos y quinoa tostada.

3. HUMITA PUNA

Salada con pesto de quinoa, maíz tostado y salsa criolla.

4. CROSTINI DE QUINOA

Con queso Brie, peras en reducción de malbec tardío, perfumado con hierba buena y nueces.



PRINCIPAL

Acompañados de una copa de vino tinto según disponibilidad:
Helios Blend, Puna Reserva Malbec, Puna Cabernet.

1. LOMO EN REDUCCIÓN DE MALBEC

Con puré de calabaza braseada y confit de papines andinos.



2. PASTEL DE CORDERO BRASEADO

Sobre papines andinos con reducción de torrontés y miel de caña.

3. LOCRO DE LA PUNA

Con panceta y chorizo colorado.



4. CAZUELA DE CABRITO

Con papines andinos y arroz.

5. SORRENTINOS DE QUESO DE CABRA

Sorrentinos caseros rellenos de queso de cabra, tomates secos, ricota y nueces, con salsa fileto de tomates asados y/o crema.

PRIMER PLATO

Acompañados de una copa de vino tinto joven según disponibilidad:
Puna Malbec, Helios Malbec, Helios Cabernet, Puna Tempranillo.

1. TRÍO DE RAVIOLES DE CORDERO

Perfumados con burro, con dip fresco de rúcula y limón.

2. RISOTTO DE QUINOA

Con ratatouille de verduras y tomates desecados.

3. PROVOLETA

De queso de cabra con confit de tomates.

4. ENSALADA ANDINA

Hojas verdes de la huerta con praliné de maíz mote, maíz tostado zanahoria y quinoa tostada, con buñuelos de queso de cabra.



POSTRE

Acompañados de una copa de vino dulce natural según disponibilidad:
Puna Torrontés Dulce Natural, Puna Rosé de Malbec Dulce Natural.

1. MOUSSE DE MALBEC Y TORRONTÉS

Con frutos de estación, salsa de malbec tardío y torrontés dulce.



2. BROWNIE DE CHOCOLATE Y QUINOA

Con mousse de queso de cabra y frutos de estación.

3. MOUSSE DE CAYOTE CON PRALINÉ DE NUECES

Y miel de caña.

4. PANNACOTTA

Perfumada con lavanda y coulis de naranjas.

BEBIDAS

EL MENÚ DE PASOS INCLUYE UN AGUA MINERAL CON O SIN GAS 500ml



SIN TACC



VEGANO

SOBREMESA

1. CAFÉ CHICO OYAMBRE VARIEDAD ITALIANA

2. TÉ SABORIZADO INTI ZEN

DEGUSTACIÓN DE VARIETALES CON PANES Y QUESOS

PRECIO \$ 36.000 INCLUIDA LA DEGUSTACIÓN CON VINOS PUNA 2600 ACOMPAÑADOS DE PANES SABORIZADOS Y QUESOS

Antes de realizar su pedido, se ruega informar de restricciones alimentarias o alergias.

ENTRADAS

- EMPANADAS		\$ 2.500
1. CARNE		
2. QUESO		
3. QUINOA		
4. CARNE DE CORDERO (sujeto a disponibilidad)		
- TAMAL		\$ 4.200
- HUMITA		
1. TRADICIONAL		\$ 4.200
2. PUNA: salada con pesto de quinoa, maíz capia tostado y salsa criolla.		\$ 7.700
- PROVOLETA		\$ 8.200
De queso de cabra con confit de tomates cherrys.		
- TABLA PUNA		\$ 39.500
4 empanadas, 2 humitas, 2 tamales, salame, salami, queso de cabra, queso azul, nueces, papas snack, maní, aceitunas y tomates cherry.		
- ANTICUCHOS DE LOMO		\$ 12.900
Brochette de lomo marinado en malbec, con verduras confitadas.		

ENSALADAS

- ENSALADA PUNA		\$ 10.500
Hojas verdes de la huerta con queso Brie o queso de cabra, tomates secos, zanahoria y quinoa tostada.		
- ENSALADA ANDINA		\$ 10.500
Hojas verdes de la huerta con praliné de maíz mote, maíz tostado y quinoa tostada, con buñuelos de queso de cabra.		
- ENSALDA CACHEÑA		\$ 10.500
Mix de hojas verdes, tomate, zanahoria, queso de cabra, nueces, mix de semillas y quinoa tostada.		
- ENSALADA CARNAVALERA	 	\$ 10.500
Mix de hojas verdes de la huerta, zanahoria, remolacha, tomates, cebolla, morrones y olivas.		

Antes de realizar su pedido, se ruega informar de restricciones alimentarias o alergias.

PRINCIPAL

- LOCRO DE LA PUNA Con panceta y chorizo colorado.		\$ 14.000
- LOCRO VEGETARIANO		\$ 13.500
- CORDERO/CABRITO DE ALTURA CON VERDURAS AL RESCOLDO Al horno de barro con verduras glaseadas y papines confitados.		\$ 17.900
- POLLO A LAS FINAS HIERBAS Pechuga con manteca de hierbas aromáticas.		\$ 16.900
- SORRENTINOS DE QUESO DE CABRA Y TOMATES SECOS Sorrentinos caseros rellenos de queso de cabra, tomates secos, ricota y nueces, con salsa fileto de tomates asados y/o crema.		\$ 13.200
- PANZOTTIS Perfumados con burro (hierba local), con crema de espinacas al torrontés.		\$ 13.600
- LOMO EN REDUCCIÓN DE MALBEC Con puré de calabaza asadas y confit de papines andinos.		\$ 19.800
-PACÚ CON PAPAS ASADAS		\$ 18.800
- CAZUELA DE CABRITO Con papines andinos y arroz.		\$ 18.800
- CAZUELA DE HUMITA		\$ 10.800
- HAMBURGUESA DE QUINOA CON PAPINES CONFITADOS	 	\$ 13.800
- MENÚ INFANTIL Milanesa de ternera o pollo con papas fritas.		\$ 13.500

POSTRES

- MOUSSE DE MALBEC Y TORRONTÉS CON FRUTOS ROJOS Con frutos de estación, salsa de malbec tardío y torrontés dulce.	 	\$ 12.200
- BROWNIE DE CHOCOLATE Y QUINOA Con mousse de queso de cabra y frutos de estación.		\$ 12.200
- CHESSECAKE NATURAL Con peras o membrillos de la huerta, en reducción de Puna Tardío.		\$ 12.200
- MOUSSE DE CAYOTE CON PRALINÉ DE NUECES Y miel de caña.		\$ 10.000
- FLAN DE QUINOA Con dulce de leche.		\$ 12.200
- CARROT CAKE CON BAÑO DE CHOCOLATE Torta de zanahorias bañado en chocolate		\$ 10.500
- PANACOTTA 1. Perfumado con lavanda y coulis de naranja. 2. Perfumado Vino tardío Puna y coulis de frutos rojos.		\$ 12.600

Antes de realizar su pedido, se ruega informar de restricciones alimentarias o alergias.

CAFETERIA

DESAYUNO /MERIENDA BRUNCH \$25.000

- Café doble, café con leche o infusión.
- Vaso de jugo de naranja.
- 3 tostadas de pan de campo o de semillas.
- Manteca y mermelada casera.
- 2 Scons.
- 1 Budín de nuez.
- 1 Medialuna.
- Huevos revueltos.
- Bowl de yogurt con granola.

DESAYUNO /MERIENDA MATE CRIOLLO \$13.500

- Set de mate: mate, termo, yerba, azúcar o edulcorante.
- Porción de Bizcochitos salados. (no apto veganos)
- Porción de Pastafrola de membrillo al malbec. (no apto veganos)

] se pueden reemplazar por galletas veganas de avena



DESAYUNO /MERIENDA SIN TACC ~~\$19.900~~ \$9.900

- Café doble, café con leche o infusión.
- Bowl de yogurt con mix de frutos secos.

BEBIDAS

- AGUA MINERAL CON GAS O SIN GAS 500 CC	\$ 4.900
- GASEOSAS 350 cc	\$ 4.900
- COPA DE JUGO DE LIMÓN O NARANJA (exprimido)	\$ 3.500
- JARRA DE JUGO DE LIMÓN O NARANJA (exprimido)	\$ 6.700
- TÉ NEGRO (green hills)	\$ 2.000
- TÉ INTI ZEN	\$ 2.700
- CAFÉ CHICO O CORTADO CHICO	\$ 3.300
- CAFÉ CORTADO EN JARRITO	\$ 3.300
- CAFÉ DOBLE	\$ 4.150
- CAFÉ CON LECHE	\$ 4.150

Solicite la Carta de Vinos de Bodega Puna.